

# Speiseplan vom 17.01. bis 21.01.2022

## Franz-von-Assisi-Schule



<b>MO</b> 17.01.	Nudelsuppe mit Schnittlauch (a, i, o) Fischstäbchen (F) mit Petersilienkartoffeln und Quark-Remoulade (c, g, i) Salatbuffet (g, i), frisches Obst	Vegetarisch: Dinkel-Puffer (a, c, g, i, o, p), Petersilienkartoffeln und Quark-Remoulade (c, g, i)
<b>DI</b> 18.01.	Klare Brühe mit Einlage (a, c, g, i, o) Schwäbische Fleischküchle (S/R) (a, c, g, i, o) mit Bratkartoffeln und Sauce Salatbuffet (g, i), Apfel-Schnee (g)	Vegetarisch: Blumenkohlaler (a, c, g, i, o) mit Bratkartoffeln und Sauce
<b>MI</b> 19.01.	Leider kein Essen	
<b>DO</b> 20.01.	Zucchini-Cremesuppe (a, g, i, o) Überback. Maultaschen (S/R) (a, c, g, i, o) mit Tomatensauce Salatbuffet (g, i), Muffins (a, c, g, o)	Vegetarisch: Überback. Maultaschen (a, c, g, i, o) mit Tomatensauce
<b>FR</b> 21.01.	Montag wieder!	

Änderungen vorbehalten.

Wir kochen mit frischen Produkten aus der Region

P Putenfleisch	5 geschwärtzt (von Oliven)	e Erdnüsse	o Weizen	y Walnüsse
G Hähnchenfleisch	6 geschwefelt	f Sojabohnen	p Dinkel	z Macadamianüsse
R Rindfleisch	7 gewachst	g Milch	q Grünkern	11 Queenslandnüsse
K Kalbfleisch	8 mit Phosphat	h Schalenfrüchte	r Roggen	12 Paranüsse
F Fisch	9 mit Süßungsmittel	i Sellerie	s Haselnüsse	
S Schweinefleisch	10 enthält eine Phenylalanin Quelle	j Senf	t Mandeln	
1 mit Farbstoff	a enthält Gluten	k Sesamsamen	u Sonnenblumenkerne	
2 mit Konservierungsstoff	b Krebstiere	l Lupinen	v Kürbiskerne	
3 mit Antioxidationsmittel	c Eier	m Weichtiere	w Cashewnüsse	
4 mit Geschmacksverstärker	d Fisch	n Schwefeldioxid und Sulfite	x Pecannüsse	

# Guten Appetit.